INDICE I

INSTALLAZIONE PAGINA 58

COLLEGAMENTO ELETTRICO PAGINA 59

PRIMA DI USARE IL FORNO PAGINA 60

CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE PAGINA 60

PRECAUZIONI E SUGGERIMENTI GENERALI PAGINA 60

ACCESSORI DEL FORNO PAGINA 61

TABELLE DI COTTURA PAGINA 62

PULIZIA DEL FORNO E DEI SUOI ACCESSORI PAGINA 63

GUIDA RICERCA GUASTI PAGINA 64

SERVIZIO ASSISTENZA PAGINA 65

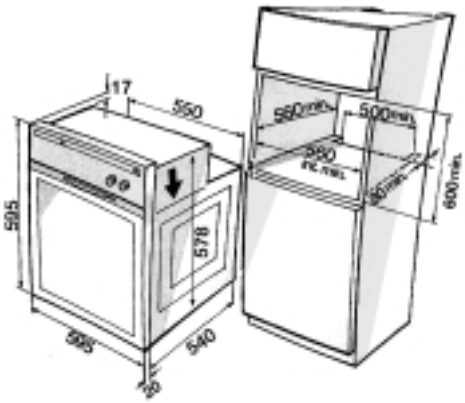
DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE PAGINA 65

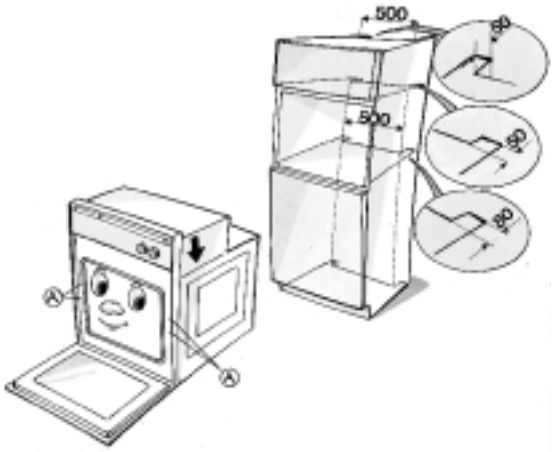
INSTALLAZIONE

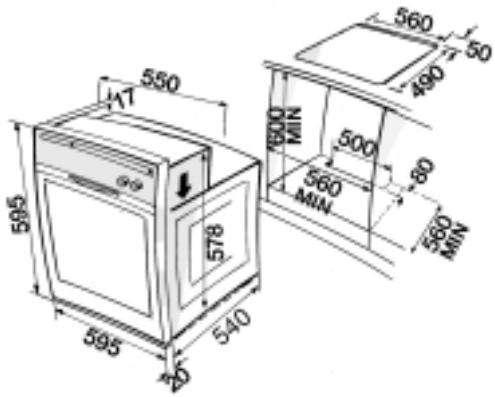
Informazioni tecniche per l'installatore

- Dopo aver sballato il forno per poter effettuare il collegamento, appoggiatelo sulla base di polistirolo per evitare di danneggiarlo.
- Non sollevare il forno prendendolo dalla maniglia, ma afferandolo ai lati come illustrato (v. freccia).
- Verificare che l'apparecchio non sia stato danneggiato durante il trasporto.
- Le dimensioni del forno e del mobile sono illustrate nella figura a fianco.
- I mobili in contatto con il forno devono essere resistenti al calore (min. 80°C).
- Alloggiare il forno nella cavità del mobile, sollevandolo ai lati e facendo attenzione a non intrappolare il cavo di alimentazione.
- Per assicurare una corretta ventilazione, rispettare le aperture di ventilazione indicate in figura (almeno 500 x 80 mm e 500 x 50 mm all'interno del mobile).
- Fissare il forno al mobile con le viti (**A**) come illustrato.
- Il forno può anche essere incassato sotto un piano di cottura.

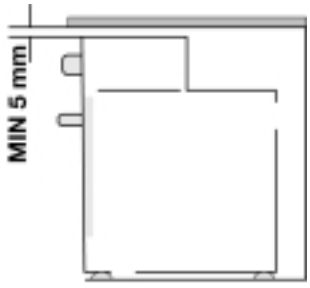
NOTA: Per assicurare una corretta ventilazione, raccomandiamo di lasciare un'apertura di almeno 500 x 80 mm o una superficie equivalente nel piano inferiore del mobile.







È inoltre richiesta una fessura minima di 5 mm tra bordo superiore del forno e bordo inferiore del piano di lavoro: questa fessura non deve mai essere chiusa da listelli o traverse di rinforzo del mobile.



COLLEGAMENTO ELETTRICO

- **Importante: non dare tensione al forno prima di aver completato il collegamento.**
- **Accertarsi che l'installazione e il collegamento elettrico siano effettuati da un tecnico qualificato secondo le istruzioni del fabbricante e secondo le norme locali in vigore.**
- **L'installatore è responsabile del corretto collegamento elettrico e dell'osservanza delle norme di sicurezza.**
- **Il collegamento alla rete deve essere effettuato tramite un dispositivo di interruzione onnipolare con distanza di apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm.**
- **La messa a terra degli apparecchi è obbligatoria a termine di legge.**
- **Non usare prese multiple o prolunghe.**
- **Dopo l'installazione, i particolari elettrici dovranno essere inaccessibili.**
- **Assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta matricola corrisponda alla tensione della vostra abitazione.**
  La targhetta matricola si trova sul bordo frontale del forno (visibile a porta aperta).

PRIMA DI USARE IL FORNO

- Per utilizzare al meglio il vostro forno, vi invitiamo a leggere attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle in caso di necessità.
- Togliere le protezioni di cartone e la pellicola protettiva di plastica.
- Togliere gli accessori dal forno e riscaldarlo a 200 °C per un'ora circa per eliminare gli odori ed i fumi del materiale isolante e dei grassi di protezione. È consigliabile tenere aperta la finestra durante questa operazione.

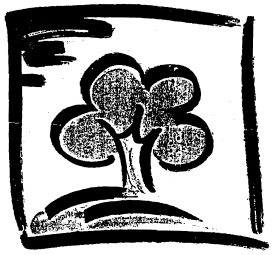
CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

1. Imballo

- Il materiale d'imballo è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio (♺).

2. Elettrodomestici

- Gli elettrodomestici sono stati fabbricati con materiale riciclabile o riutilizzabile. Rottamarli seguendo le norme locali per lo smaltimento dei rifiuti. Prima di rottamarli renderli inutilizzabili tagliando il cavo di alimentazione.



PRECAUZIONI E SUGGERIMENTI GENERALI

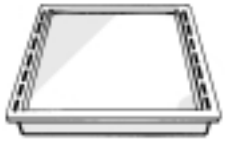
- Prima di qualsiasi operazione di manutenzione, disinserire il forno elettricamente.
- Tenere lontano i bambini dal forno quando è in funzione.
- Eventuali riparazioni o interventi sul forno devono essere eseguiti esclusivamente da un tecnico qualificato.
- Accertarsi che i cavi elettrici di altri apparecchi utilizzati vicino al forno non vadano a toccare le parti calde o a incastrarsi nella porta del forno.
- Usare guanti da forno per rimuovere pentole e accessori, quando il forno è caldo.
- **Non ricoprire il fondo del forno con fogli di alluminio.**
- Non riporre materiale infiammabile nel forno. Se l'apparecchio viene messo in funzione inavvertitamente, potrebbe incendiarsi.

ACCESSORI DEL FORNO

- **Gli accessori variano secondo il modello (v. Scheda Prodotto separata).**

Leccarda (1)

Da usare per raccogliere il grasso o pezzi di cibo quando viene sistemata sotto la griglia o come piastra, per esempio per cuocere carne, pollo, pesce con e senza verdure. Per evitare schizzi di grasso e fumo, versare un po' di acqua nella leccarda.

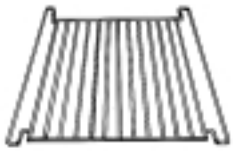


Piastra per dolci (2)

Da usare per cotture di biscotti, meringhe, pizze.

Griglia (3)

Da usare per la cottura dei cibi o come supporto per pentole, tortiere e qualsiasi altro recipiente di cottura. Può essere posizionata su qualsiasi livello disponibile.



Pannelli catalitici (se in dotazione) (4)

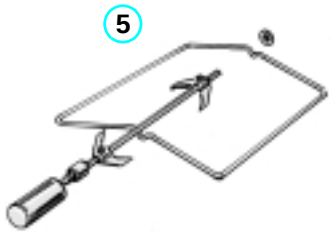
Questi pannelli sono ricoperti da uno speciale smalto microporoso che assorbe gli schizzi di grasso. Suggeriamo, dopo cotture particolarmente grasse, di effettuare un ciclo di autopulizia.

1. Far funzionare il forno a vuoto ad una temperatura di 200 °C per un'ora circa.
2. Alla fine del ciclo, quando il forno è freddo, usare, se necessario, una spugna umida per rimuovere i residui di cibo.

   Non usare saponi o detergenti in quanto potrebbero rovinare lo smalto catalitico.

Girarrosto (se in dotazione) (5)

Da usare come indicato nel capitolo nella Scheda Prodotto separata.



Kit pan set (6)

E' formato da una griglia (6a) più una leccarda (6b) più 1 o 2 pinze (6c): questo accessorio deve essere posizionato sulle griglie forno (3) e deve essere utilizzato nella funzione Grill.

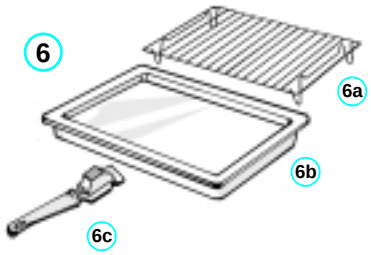


TABELLE DI COTTURA

N.B: Le funzioni del forno variano secondo il modello - Vedere Scheda Prodotto separata.

Alimenti	Statico			Ventilato			Statico + Ventilato		
	Temp. °C	Liv. dal basso	Tempo di cottura (min.)	Temp. °C	Liv. dal basso	Tempo di cottura (min.)	Temp. °C	Liv. dal basso	Tempo di cottura (min.)
Carni									
Agnello (1,5 kg)	220	2	80-90	200	2	75-85	180	2	70-80
Capretto (1,5 kg)	220	2	80-90	200	2	75-85	180	2	70-80
Montone (1,5 kg)	220	2	80-90	200	2	75-85	180	2	70-80
Vitello (1,5 kg)	220	2	80-90	200	2	75-85	175	2	70-80
Manzo (1 kg)	220	2	70-80	200	2	65-75	175	2	60-70
Maiale (1 kg)	220	2	70-80	200	2	65-75	175	2	60-70
Coniglio (1,5 kg)	220	2	80-90	200	3	75-85	180	2	70-80
Pollo (1 kg)	220	2	65-75	200	2	60-70	200	2	55-65
Tacchino (3 kg)	220	2	140-160	200	2	130-150	180	2	120-140
Oca (2 kg)	220	2	100-120	200	2	90-100	200	2	85-95
Anatra (1,5 kg)	220	2	80-90	200	2	75-85	200	2	70-80
Pesce (~ 1 kg)									
Orata	200	2	45-55	180	2	40-50	170	2	40-50
Branzino	200	2	45-55	180	2	40-50	170	2	40-50
Salmone	200	2	45-55	180	2	40-50	170	2	40-50
Tonno	200	2	45-55	180	2	40-50	170	2	40-50
Trota	200	2	45-55	180	3	40-50	170	2	40-50
Pesce tranci (kg. 1)									
Pesce spada	200	2	45-55	180	3	35-45	170	2	30-40
Tonno	200	2	40-50	180	3	35-45	170	2	30-40
Salmone	200	2	40-50	180	3	35-45	170	2	30-40
Merluzzo	200	2	40-50	180	3	35-45	170	2	30-40
Filetto	200	2	40-50	180	3	30-35	170	2	30-40
Verdure									
Peperoni ripieni	200	2	40-50	180	2	40-50	170	2	45-55
Pomodori ripieni	200	2	60-70	180	3	55-65	180	2	50-60
Patate al forno	200	2	60-70	200	3	55-65	190	2	55-65
Verdure crude gratinate	200	2	70-80	200	3	65-75	190	2	60-70
Dolci ecc.									
Torte	160	2	35-45	150	3	30-40	150	2	40-50
Torta ripiena (frutta - formaggio)	180	2	40-50	160	3	45-55	160	2	45-55
Crostata	180	2	40-50	160	3	45-55	170	2	40-50
Strudel	200	2	45-55	190	3	45-50	180	2	45-55
Biscotti	180	2	30-40	150	1-3	25-35	140	2-4	20-30
Bignè	180	2	30-35	170	2-3	30-40	170	2-4	30-35
Torte salate	180	2	50-60	160	3	45-55	170	2	50-60
Pane	250	2	50-60	220	2	50-60	220	2	50-60
Pizza	250	2	20-30	250	1-3	30-40	250	2	20-30
Lasagne	220	2	35-45	200	3	35-45	190	2	35-45
Vol-au-vent	225	2	15-20	200	1-3	15-20	190	2-4	15-20
Soufflé	200	2	40-50	180	2	45-55	180	2	40-50

N.B.: le temperature e i tempi di cottura sono indicativi. Le funzioni del forno variano secondo il modello - Vedere Scheda Prodotto separata.

TABELLE DI COTTURA

Alimenti	Grill			Grill Ventilato		
	Temp. °C	Liv. dal basso	Tempo di cottura (min.)	Temp. °C	Liv. dal basso	Tempo di cottura (min.)
Costate	250	4	20-30	225	3	30-40
Cotolette	250	4	15-20	225	3	20-40
Salsicce	250	4	20-30	225	3	30-40
Braciole	250	4	20-30	225	3	30-40
Pesce	225	4	15-25	220	3	20-30
Cosce pollo	225	4	15-25	200	3	25-35
Spiedini	225	4	20-30	200	3	35-45
Costine	225	4	30-40	200	3	40-50
1/2 pollo	225	3	35-45	200	3	40-50
Pollo intero	-	-	-	200	3	60-70
Arrosto (maiale, manzo, vitello) (~ 1 kg)	-	-	-	175	2	90-100
Anatra	-	-	-	180	2	90-120
Cosciotto di agnello	-	-	-	200	2	80-90
Roast Beef	-	-	-	200	2	50-60

PULIZIA DEL FORNO E DEI SUOI ACCESSORI

- Dopo ogni uso lasciar raffreddare il forno e pulirlo per evitare che le incrostazioni vengano ripetutamente scaldate.
- Se lo sporco è tenace, usare un prodotto specifico per la pulizia del forno seguendo le istruzioni sulla confezione.
- Pulire l'esterno con una spugna inumidita in acqua tiepida.
- **Non usare abrasivi o pagliette metalliche.**
- Pulire il vetro della porta del forno con un detersivo liquido.
- Lavare gli accessori in lavastoviglie o a mano usando un prodotto per la pulizia del forno.
- Durante le cotture lunghe, o durante le cotture simultanee a più livelli, di alimenti contenenti molta acqua (pizza, verdure ripiene, ecc.), si può formare condensa all'interno della porta e sulla guarnizione: quando il forno è freddo asciugarla con un panno o una spugna.

PULIZIA DEL FORNO E DEI SUOI ACCESSORI

Come togliere la porta del forno (per la pulizia)

1. Aprire la porta del forno.
2. Spostare in avanti le levette (**A**) delle cerniere.
3. Sollevare fino ad agganciare le levette, togliere la porta.
4. **Avvertenza: Durante l'operazione di pulizia fare attenzione a non sganciare le levette di tenuta delle cerniere.**
5. Rimontare la porta del forno procedendo in senso inverso.

Come pulire il cielo del forno abbassando la resistenza del Grill (se in dotazione)

- Procedere alla pulizia del forno solo dopo aver lasciato raffreddare il forno.

1. Per pulire il cielo del forno, estrarre e abbassare contemporaneamente la resistenza.
2. Procedere alla pulizia e riposizionare correttamente la resistenza nella posizione originale.

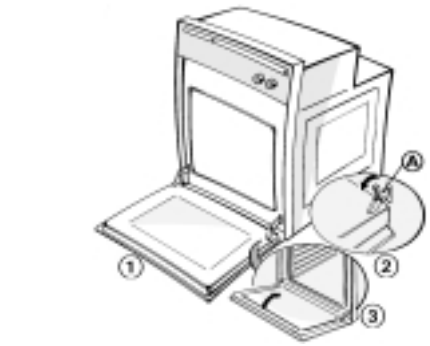
Come sostituire la lampada del forno

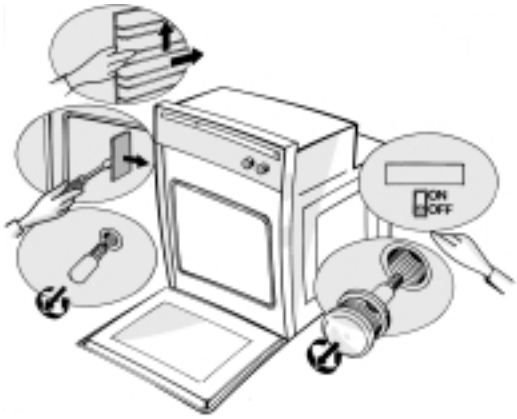
1. Disinserire il forno elettricamente.
2. Svitare la copertura della lampada.
3. Sostituire la lampada (v. N.B.)
4. Avvitare la copertura della lampada.
5. Ridare tensione.

Come sostituire la lampada laterale (se in dotazione)

1. Disinserire il forno elettricamente.
2. Togliere la griglia porta accessori laterale sinistra.
3. Utilizzando un cacciavite, fare leva verso l'esterno fino a rimuovere la protezione in vetro della lampada.
4. Sostituire la lampada (v. N.B.).
5. Riposizionare e spingere contro la parete per agganciare correttamente la protezione in vetro.
6. Riposizionare correttamente la griglia porta accessori laterale.
7. Ridare tensione.

N.B:
Usare solo lampade da 25 W 230 V, tipo E-14, T300°C, disponibili presso il nostro Servizio Assistenza.





GUIDA RICERCA GUASTI

Il forno non funziona

- Riaccendere l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato ovviato.
- Verificare che ci sia tensione in linea.
- Verificare che il selettore forno non sia in posizione “0” .
- Verificare che la temperatura e la funzione siano state inserite.
- Verificare che il programmatore elettronico (se in dotazione) non dia indicazione “OFF”: in tal caso premere un tasto qualunque per sbloccare il forno e reimpostare l'ora del giorno.
- Verificare che il programmatore analogico (se in dotazione) sia sulla posizione .

SERVIZIO ASSISTENZA

Prima di contattare il Servizio Assistenza:

1. Verificare se non è possibile risolvere da soli il problema (v. “Guida ricerca guasti”).
2. Rimettere in funzione l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato ovviato.

Se dopo i suddetti controlli il piano o il forno non funzionano correttamente, contattare il Servizio Assistenza più vicino.

Indicare sempre:

- il tipo di guasto.
- il tipo e il modello esatto degli apparecchi.
- il numero assistenza (è la cifra che si trova dopo la parola “Service” sulla targhetta matricola) posta sul bordo interno destro della cavità (visibile a porta aperta).
  Il numero assistenza è anche riportato sul libretto di garanzia.
- il vostro indirizzo e numero telefonico completi.

SERVICE 0000 000 00000

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

- Questi elettrodomestici sono destinati a venire a contatto con prodotti alimentari e sono conformi alla Direttiva Europea 89/109/CEE.
- Sono stati progettati per essere utilizzati solamente come apparecchi di cottura. Ogni altro uso (riscaldamento di locali) è da considerarsi improprio e conseguentemente pericoloso.
- Sono stati concepiti, costruiti e immessi sul mercato in conformità ai:
  - requisiti di sicurezza della Direttiva “Bassa tensione” 73/23/CEE.
  - requisiti di protezione della Direttiva “EMC” 89/336/CEE;
  - requisiti della Direttiva 93/68/CEE.